

教科名	科目名	単位数	授業形態	系統	履修年次
家庭	フードデザイン	2	選択	選択	3

教科書（発行所）	フードデザイン Food Changes LIFE（教育図書）
教科書以外の教材	1 フードデザイン ワークノート 2 3

目 標		家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次の通り育成することを目指す。 (1) 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 (2) 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。			
	学期	学習事項	学習内容	考查等	
学習計画	1 学期	1 食事の意義と役割 2 食を取り巻く現状 3 栄養素と消化・吸収 4 各栄養素のはたらき 5 食品とその特徴 6 何をどれだけ食べる？ 7 食品選択のコツ 8 食品の衛生と安全 9 食の安全を考えて選ぶ 10 なぜ調理するのか 11 調理操作と調理器具 12 献立を立ててみよう	- 朝食の欠食や肥満・やせなどの問題を、青年期の食生活と関連づけて考える。 - 食生活の変化に目を向け、食事の外部化について理解する。 - 食生活と生活習慣病の関係を理解し、どのような点に注意すればよいかを考える。 - 各国の栄養素の摂取状況について知り、現代の日本の食生活の問題点について考える。 - 食事テーマを設定し、それに応じた献立を具体的に考える。 - 和風料理、洋風料理、中国料理、多国籍料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。	- レポート - ワークシート - ディスカッション（現代の食生活、青年期の食生活の課題） - 実技テスト	
	2 学期	13 調理実習 和風献立 洋風料理 中国料理 多国籍料理 行事食ほか 14 料理の様式 日本料理の様式 西洋料理の様式 中国料理の様式	- 食事テーマを設定し、それに応じた献立を具体的に考える。 - 和風料理、洋風料理、中国料理、多国籍料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。	- ワークシート（食品成分値記入シート） - ワークシート（実験の記録） - 実技テスト	
	3 学期	15 テーブルコーディネート 16 食育推進の取り組み 17 食文化を見つめる 18 食と環境について考えよう	- テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身に付ける。 - 各様式別料理のテーブルコーディネートの基本を理解し、実践できるようにする。 - 現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。 - 食育について、家庭・学校・地域・企業それぞれの取り組みについて知り、主体的に取り組むことができるようになる。	ワークシート（オリジナルレシピ）	
授業の受け方・学習に向けてのアドバイス等		1 提出物は期限を守る。 2 授業中に集中して取り組み、理解するように努める。欠席した内容は、次の授業までに学習しておくこと。 3 実習は苦手でも根気強く取り組む。			

評価の観点	知識・技能	思考力・判断力・表現力	主体的に学習に取り組む態度
	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を体系的に理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し思考を深め、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	食生活に関する諸問題に関心をもち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする態度を身に付けている。
評価の方法		レポート・授業に臨む姿勢や意欲及び実技評価・自己評価で評価する。 学習を日常生活に活かせるような能力を総合的に評価する。よって、テスト以外の授業の取り組みも評価の対象である。特にレシピ作りは、知識・技能にもとづいた思考力・判断力・表現力も問うので、普段から、積極的に食生活への関心を高める必要がある。オリジナル性を重視する。	